



# Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» брют белое «ШАТО ТАМАНЬ СЕЛЕКТ БЛАН»  
Russian sparkling wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" brut white "CHATEAU TAMAGNE SELECT BLANC"

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия «Шато Тамань Селект» разработана специально для сегмента Enofly с учетом особенностей данной сферы винного рынка. Вина представлены в винных каталогах ресторанов и специализированных бутиках. Российские игристые вина «Шато Тамань Селект» созданы в партнерстве с итальянской компанией HoReCa, по современной методике использования свежего виноградного сусла, приготовленного из собственного отборного винограда, с целью достижения максимально идеальных органолептических характеристик, соответствующих современному международному стилю.

Российское игристое вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» брют белое «Шато Тамань. Селект Блан» произведено из сортов винограда: Пино Белый, Бианка, Алиготе, Цветочный, Мюллер Тургау. В бокале игристое порадует продолжительной игрой и светло-соломенным цветом с оттенками от зеленоватых до золотистых. Аромат развитый, свежий, сбалансированный и полный вкус придаёт игристому завершенность. Рекомендуется подавать охлажденным до 6-8 °С к блюдам из домашней птицы, рыбы, морепродуктов, к лёгким овощным закускам.

The "Chateau Tamagne Select" series developed specifically for the HoReCa segment, taking into account the characteristics of this area of the wine market. The wines presented in the wine lists of restaurants and specialized boutiques. Russian sparkling wines "Chateau Tamagne Select" are created in partnership with the Italian company Enofly according to the modern method of using fresh grape must, made from our own selected grapes, in order to achieve the most ideal organoleptic characteristics that correspond to the modern international style.

Russian sparkling wine with PGI "Kuban. Taman Peninsula" brut white "Chateau Tamagne. Select Blanc" is made from grape varieties: Pinot White, Bianca, Aligote, Tsvetochnyy, Müller Thurgau. In the glass, the sparkling wine will please with a long play and a light straw color with shades from greenish to golden. The aroma is developed, fresh, balanced and full taste gives the sparkling completeness. We recommend to serve chilled to 6-8 °C with poultry, fish, seafood, light vegetable snacks.

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО  
ПОТРЕБИТЕЛЯ/  
PORTRAIT OF  
POTENTIAL CONSUMER

Возраст 25-50 лет, активные люди, интересующиеся вином и его разнообразием / 25-50 years old, active people interested in wine and its variety

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ  
ПОКУПКИ/  
MOTIVES FOR PURCHASE

Желание экспериментировать и открывать разные отечественные вина / The desire to experiment and discover different domestic wines

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/  
REASONS FOR CONSUMPTION

Посещение ресторана или любимой винотеки, где регулярно приобретаются новые образцы вин / Visit to a restaurant or a favorite wine cellar, where new samples of wine are regularly purchased

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/  
PRICE POSITIONING

Винная карта ресторана до 1200 руб / Wine cart of restaurant under 1 200 RUB

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» брют белое «ШАТО ТАМАНЬ СЕЛЕКТ БЛАН»  
Russian sparkling wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" brut white "CHATEAU TAMAGNE SELECT BLANC"

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:**

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Пино Белый, Бианка, Алиготе, Цветочный, Мюллер Тургау Pinot Blanc, Bianca, Aligote, Tsvetochniy, Muller Thurgau
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный, под гидробур Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне на высоком штамбе; на формировке с вертикальной формированием прироста
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Пино Белый - третья декада августа-первая декада сентября, Бианка - первая-вторая декада августа, Алиготе, Цветочный и Мюллер Тургау - вторая декада сентября Pinot Blanc - third decade of August - first decade of September, Bianca - first-second decade of August, Aligote, Tsvetochniy and Muller Thurgau - the second decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA, cwt/ha	Пино Белый - 129,18; Бианка - 149,19; Алиготе - 127,49; Цветочный - 141,24; Мюллер Тургау - 97,04 Pinot Blanc - 129,18; Bianca - 149,19; Aligote - 127,49; Tsvetochnyy - 141,24; Muller Thurgau - 97,04
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	Пино Белый - 6-18; Бианка - 4-27; Алиготе - 19; Цветочный - 5-21; Мюллер Тургау - 4-5 Pinot Blanc - 6-18; Bianca - 4-27; Aligote - 19; Tsvetochnyy - 5-21; Muller Thurgau - 4-5

МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ  
PRIMARY FERMENTATION

Использование технологии гипероксидации для сортов Бианка, Цветочный, Мюллер Тургау, Пино Белый и Алиготе - классическая переработка белого винограда. Осветление - проведением флотации периодического действия или статической декантации.  
The use of hyperoxidation technology for Bianca varieties, Pinot Blanc, Aligote, Müller Thurgau and Tsvetochnyy - classic processing of white grapes. Flotation clarification or static decantation.

МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ  
SECONDARY FERMENTATION

Резервуарный. По специальному регламенту  
Charmat. According to special scheme

ВЫДЕРЖКА  
AGING

Без выдержки  
No aging

**АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:**

СПИРТ ALCOHOL	10,5-12,5 % об. 10,5-12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	6-15 г/дм3 6-15 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/дм3 5-8 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	78,7 ккал 78,7 kcal

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:**

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватого до золотистого Light straw with shades from greenish to golden
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, свежий, соответствующий типу Developed, fresh, appropriate to the type
ВКУС TASTE	Полный, гармоничный, без тонов окисленности Full, harmonious, without tones of oxidation
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6-8 °C 6-8 °C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: + 7 (861) 298-15-60, +7 (861) 298-15-61, +7 (861) 298-15-62, e-mail: office@kuban-vino.ru

2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531. Tel.: + 7 (861) 298-15-60, +7 (861) 298-15-61, +7 (861) 298-15-62, e-mail: office@kuban-vino.ru



Доступный объем/Available volume:  
0,75 L ; 1,455 kg  
0,2 L ; 0,42 kg

Размер бутылки/Bottle size:  
Ø 9,2 см / h 32,0 см / бутылка 0,75  
Ø 5,9 см / h 19,1 см / бутылка 0,2

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box:  
6 / бутылка 0,75  
12 / бутылка 0,2

Штрих код на единицу продукции/  
Barcode on unit of production:  
4607062864173 / бутылка 0,75  
4630037254426 / бутылка 0,2

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14607062864170 / бутылка 0,75  
14630037254423 / бутылка 0,2

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on a  
pallet (Euro):  
64 / бутылка 0,75  
108 / бутылка 0,2

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer:  
16 / бутылка 0,75  
18 / бутылка 0,2